

# Neuordnung der Ausbildung

Infoveranstaltungen der IHK Hannover

18. Mai und 21. Juni 2022



# Übersicht



- **Einführung und Übergreifendes**
- **Hotelberufe**
- **Küchenberufe**
- **Gastroberufe**

# Einführung und Übergreifendes



# Grundgedanken der Neuordnung

- Anpassung an veränderte berufliche Anforderungen  
(z.B. Digitalisierung, Verbraucherschutz, Verkaufsförderung)
- Nutzung anerkannter moderner Strukturelemente für duale Ausbildungsordnungen
- Stärkere Ausdifferenzierung der Inhalte und des Niveaus (Profilschärfung)
- Größere Verbindlichkeit / bessere Vergleichbarkeit (weniger offene Lernzielformulierungen)
- Attraktivitätssteigerung für die Branche

# Keyfacts der neuen Ausbildungsstruktur Gastgewerbe

- 7 Ausbildungsberufe in 3 Berufsgruppen (4 Ausbildungsordnungen)
- **Kompetenzorientierung**
- **Gestreckte Abschlussprüfungen** in allen dreijährigen Ausbildungsberufen
- **Verhältnis zwei- und dreijährige Berufe:** Durchlässigkeit, Anrechnung von Prüfungsleistungen und Rückfalloption
- Kodifizierte **Zusatzqualifikationen**
  - > Köche: *Vertiefung vegetarische und vegane Küche*
  - > Dreijährige Gastro- und Hotelberufe: *Bar und Wein*

# Hotelberufe:

Hotelfachmann / Hotelfachfrau

Kaufmann / Kauffrau für Hotelmanagement

# Küchenberufe:

Fachkraft Küche

(zweijährig, zunächst befristet auf 7 Jahre)

Koch / Köchin

# Gastroberufe:

Fachkraft für Gastronomie  
mit Schwerpunkten Restaurantservice  
oder Systemgastronomie (zweijährig)

Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

# Berufsfamilie Gastgewerbe

3 Berufsgruppen mit jeweils großen Ähnlichkeiten/ Gleichheiten in den ersten beiden Jahren bzw. bis zur GAP 1  
z.B. Lagerhaltung, Service, Küche

**Gemeinsame Beschulung** aller 7 Berufe im ersten Jahr möglich

→ Vorgabe KMK = identischer Rahmenlehrplan im 1. Jahr



# Neue Ausbildungsstruktur

ZQ Vegetarische und vegane Küche	Zusatzqualifikation Bar und Wein			
<b>Koch/Köchin</b>  <b>GAP 2</b>	<b>Fachmann/-frau für Systemgastronomie</b>  <b>GAP 2</b>	<b>Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie</b>  <b>GAP 2</b>	<b>Hotelfachmann/-frau</b>  <b>GAP 2</b>	<b>Kaufmann/-frau für Hotelmanagement</b>  <b>GAP 2</b>
<b>AP = GAP 1</b>  <b>Fachkraft Küche</b>	<b>AP = GAP 1</b>  SP Systemgastronomie	<b>AP = GAP 1</b>  SP Restaurantservice	<b>GAP 1</b>	
<b>Fachkraft für Gastronomie</b>				

# Unterschiedliche Akteure mit unterschiedlichen Interessen



# Meilensteine

- Sept. 2014** Verabschiedung DEHOGA-Konzept und Eintritt in Abstimmungsprozess mit allen Akteuren
- Sept. 2017** Workshop DEHOGA / NGG: Perspektive für eine einfache Ausbildung im Bereich Küche
- März 2019** Gemeinsamer Antrag der Arbeitgeber und Arbeitnehmer beim Bundeswirtschaftsministerium auf Neuordnung
- Okt. 2019** Erfolgreiches Antragsgespräch: „grünes Licht“ von BMWi, BMBF und KMK für Eckwerte und Qualifizierungskataloge
- Sept. 2020** Erste Sachverständigensitzung (alle Berufe in Präsenz in Bonn)
- Nov. 2021** Letzte Sachverständigensitzung. Dazwischen: 45 Sitzungen
- 14. März 2022** Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt
- 1. August 2022** Inkrafttreten der Verordnungen

# Formulierungstechniken in ARP's

## Detailliertere Ausformulierung

bisher: „Garverfahren anwenden“  
neu: Garverfahren unterscheiden und anwenden, **insbesondere** Blanchieren, Kochen, Braten und Dünsten

Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten

## Taxonomie

**Verkaufsfördernde Maßnahmen umsetzen**

**Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden**

**Speisen oder Gerichte nach Vorgabe anrichten sowie bei der Produktpräsentation mitwirken**

die betrieblichen Lagerkennzahlen **ermitteln**; Maßnahmen zur wirtschaftlichen Verbesserung **vorschlagen** und **umsetzen**

die eigenen Arbeitsergebnisse **kontrollieren**, **bewerten** und **optimieren**

## Betriebliche Ausgestaltung

**betriebliche** **Gebrauchsgegenstände**, insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser auswählen, bereitstellen, pflegen, reinigen

Bedarf an Reparaturen und Ersatz ermitteln und die **betriebsüblichen Maßnahmen** ergreifen

**Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten**

**Die analogen oder digitalen Bestellsysteme des Betriebes erklären**

# Metathemen

1. Digitalisierung
2. Nachhaltigkeit
3. Wertschätzung Gast / Team / Mitarbeiter

Integrative  
Berufsbildpositionen

# Digitalisierung

## Standardberufsbildposition

## „Digitalisierte Arbeitswelt“

Digitalisierte Arbeitswelt

- a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten
- b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten
- c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren
- d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen
- e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen
- f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten
- g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten
- h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren

# Nachhaltigkeit

## Standardberufsbildposition

### „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“

Umweltschutz und Nachhaltigkeit

- a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen
- b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen
- c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten
- d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen
- e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln
- f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren

# Wertschätzung Gast / Team / Mitarbeiter

## BBP 1:

Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin

➔ Philosophie des gesamten Gastgewerbes!

- „das Auftreten gegenüber den **Teammitgliedern**, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, **reflektieren und sich teamorientiert** verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben“
- „Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen; Konfliktpotenzial erkennen und **Konflikte vermeiden**“



# Wertschätzung Gast / Team / Mitarbeiter

In allen dreijährigen Berufen:

## Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

Bei **Kaufleuten für Hotelmanagement** und

**Fachleuten für Systemgastronomie**

integriert in Personalprozesse / Personalentwicklung

→ Für Erstausbildung bedeutet diese einen  
Paradigmenwechsel

Anleitung und Führung  
von Mitarbeitenden

- a) sich unter Beachtung von Diversität und Gruppendynamik auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktiv Feedback geben
- b) Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren sowie deren Arbeitsergebnisse reflektieren
- c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln sowie die Wirkung des eigenen Auftretens auf Mitarbeitende und andere Teammitglieder reflektieren
- d) Dienstpläne nach den betrieblichen und den rechtlichen Vorgaben erstellen und Arbeitszeiten dokumentieren
- e) an der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken
- f) an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken
- g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen
- h) Bedarfe an vorgeschriebenen Schulungen und Belehrungen, insbesondere zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit, erkennen und Maßnahmen einleiten
- i) Teammitglieder für nachhaltiges Handeln sensibilisieren

# Standardberufsbildpositionen

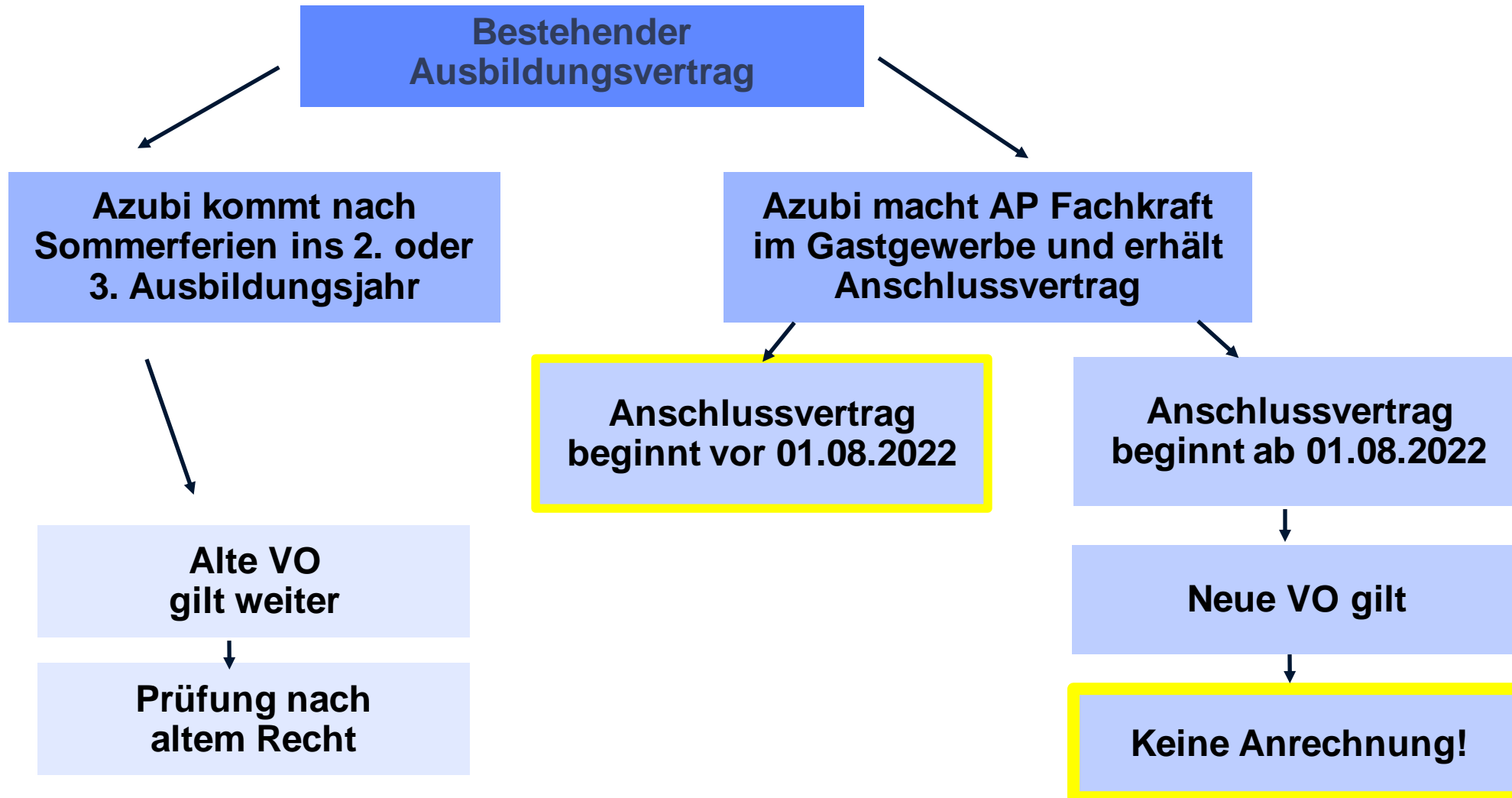
- Gelten für **alle** Ausbildungsberufe
  
- **Integrativ** über die gesamte Ausbildungszeit zu vermitteln, d.h. bei den jeweils passenden Arbeitsprozessen
  
- **Kein** Zeitrichtwert
  

  1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
  2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit
  3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit
  4. Digitalisierte Arbeitswelt
  5. Hygiene



Basis für Ausbildungs-  
rahmenpläne

# Welches Recht gilt?



# Hotelberufe



**Hotelfachfrau / -mann**

**Kauffrau / Kaufmann für Hotelmanagement**

# Grundgedanken Hotelberufe

- Fokus auf **Hotel**
- Fokus auf **Prozess & Technologien**
- Ausrichtung auf **Revenue- & Channelmanagement**
- Ausrichtung auf **Marketing & Verkauf**
- **Reduktion** von Komplexität in Service & Küche

# Hotelfachfrau / Hotelfachmann



# Ausbildungsrahmenplan

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	6	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	6	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	6	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	10	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	10	
6	Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang	15	
7	Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung	15	
8	Gästekommunikation und Beschwerde-Management	6	
9	Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereiches		8
10	Wahrnehmung von Aufgaben im Housekeeping-Management		10
11	Wahrnehmung von Aufgaben im Food-and-Beverage-Management		10
12	Umsetzung der betrieblichen Strategien des Channel-Managements und des Revenue-Managements		12
13	Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings		12
14	Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen		10
15	Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen		4
16	Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen		6
17	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden		6

= vor GAP 1



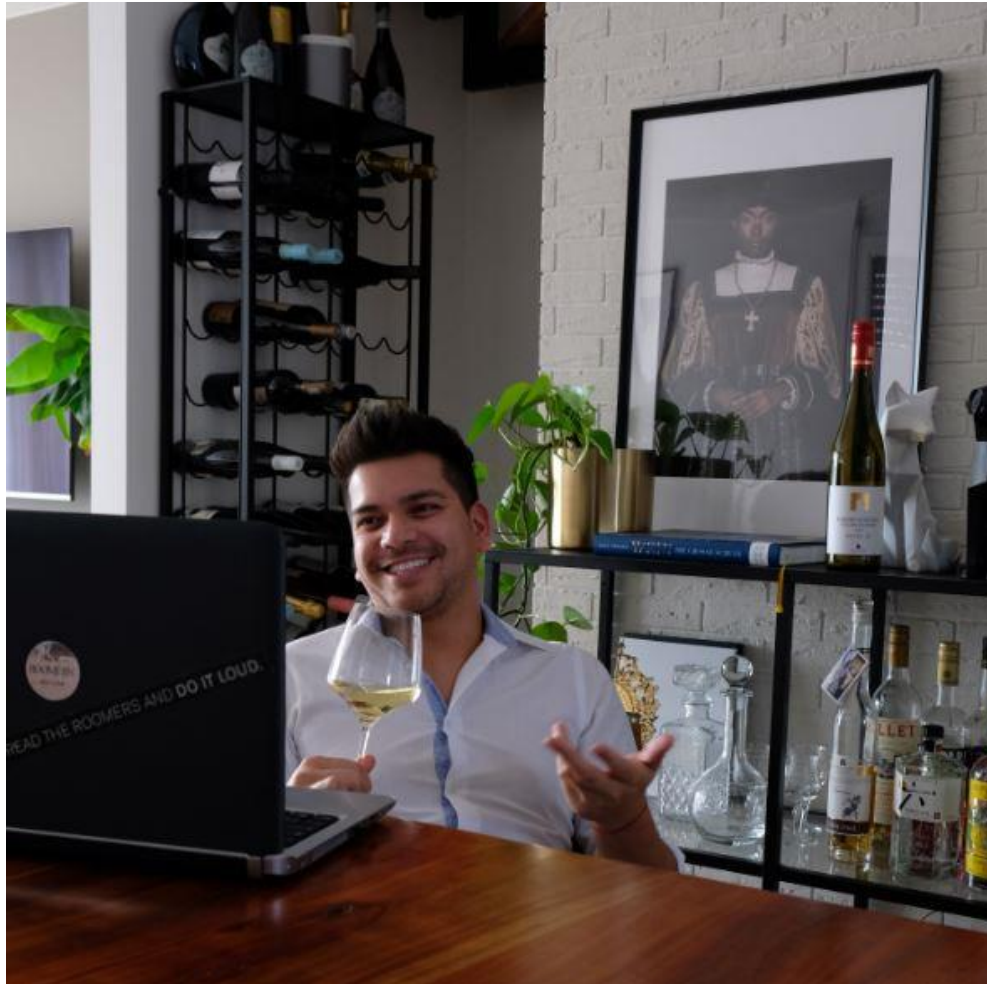


# Rahmenlehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf <b>Hotelfachmann und Hotelfachfrau</b>				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Am Empfang arbeiten		80	
7	Dienstleistungen und Angebote verkaufen		80	
8	Im Housekeeping arbeiten		40	
9	Marketingpläne erarbeiten		80	
10	Empfang- und Reservierungsbereich organisieren			80
11	Managementaufgaben im Housekeeping durchführen			80
12	Das gastronomische Angebot organisieren			60
13	Veranstaltungen verkaufen und organisieren			60
<b>Summen: insgesamt 880 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

1. & 2. Jahr  
identisch für  
Fachleute  
und  
Kaufleute

# Kauffrau / Kaufmann für Hotelmanagement



# Ausbildungsrahmenplan

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	6	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	6	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	6	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	10	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	10	
6	Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang	15	
7	Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung	15	
8	Gästekommunikation und Beschwerde-Management	6	
9	Planung, Durchführung und Analyse des Channel-Managements und des Revenue-Managements		14
10	Entwicklung, Einsatz und Auswertung von Marketingmaßnahmen		8
11	Steuerung, Kalkulation und Analyse von Veranstaltungen		10
12	Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen		4
13	Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen, Prozesssteuerung		6
14	Planung, Umsetzung und Auswertung von Arbeits- und Personalprozessen		12
15	Warenwirtschaft und Einkauf		8
16	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle		16

= vor GAP 1

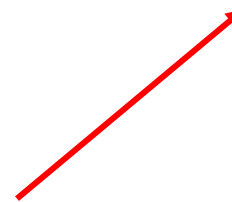


# Rahmenlehrplan



Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf <b>Kaufmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement</b>				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Am Empfang arbeiten		80	
7	Dienstleistungen und Angebote verkaufen		80	
8	Im Housekeeping arbeiten		40	
9	Marketingpläne erarbeiten		80	
10	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle durchführen			60
11	Preise mit Hilfe des Revenue Management festsetzen			60
12	Personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen			60
13	Warenwirtschafts- und Einkaufsprozesse gestalten			40
14	Veranstaltungen verkaufen und betriebswirtschaftlich auswerten			60
<b>Summen: insgesamt 880 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

**Kaufmännische  
Spezialisierung**



# Prüfungsstruktur Hotelfachfrau / -fachmann



Aufgaben am Empfang  
und gastronomische Angebote

25%

Schriftlicher Teil (60 Minuten)

30%

2 Arbeitsaufgaben (60 Minuten)

70%

4. Ausbildungshalbjahr

GAP 1

Veranstaltungen und  
Food-and-Beverage-Management  
schriftlich (60 Minuten)

15%

Revenue-Management,  
Marketing und Verkauf  
schriftlich (120 Minuten)

25%

Wirtschafts- und Sozialkunde  
schriftlich (60 Minuten)

10%

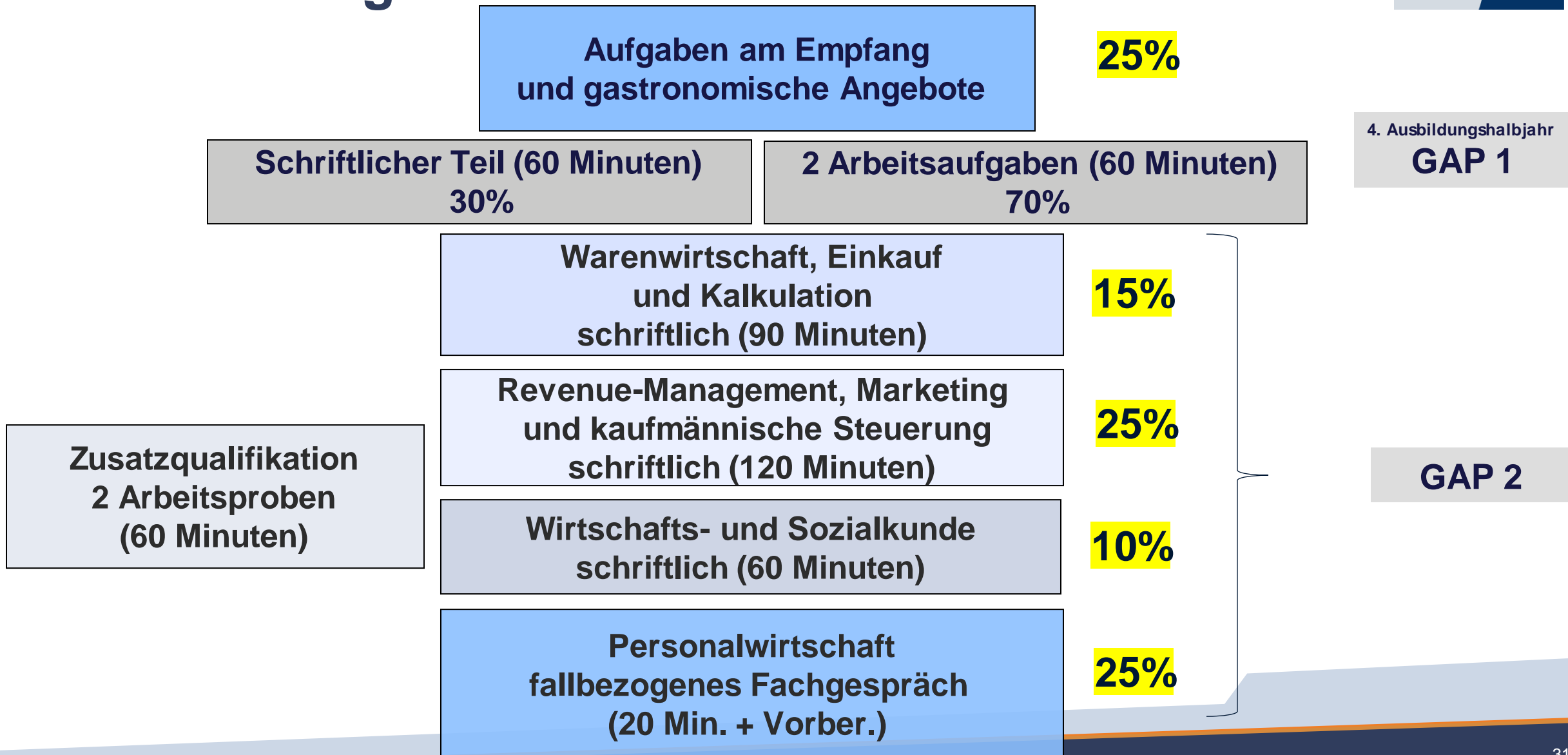
Organisation des  
Beherbergungsbetriebes  
fallbezogenes Fachgespräch  
(20 Min. + Vorber.)

25%

Zusatzqualifikation  
2 Arbeitsproben  
(60 Minuten)

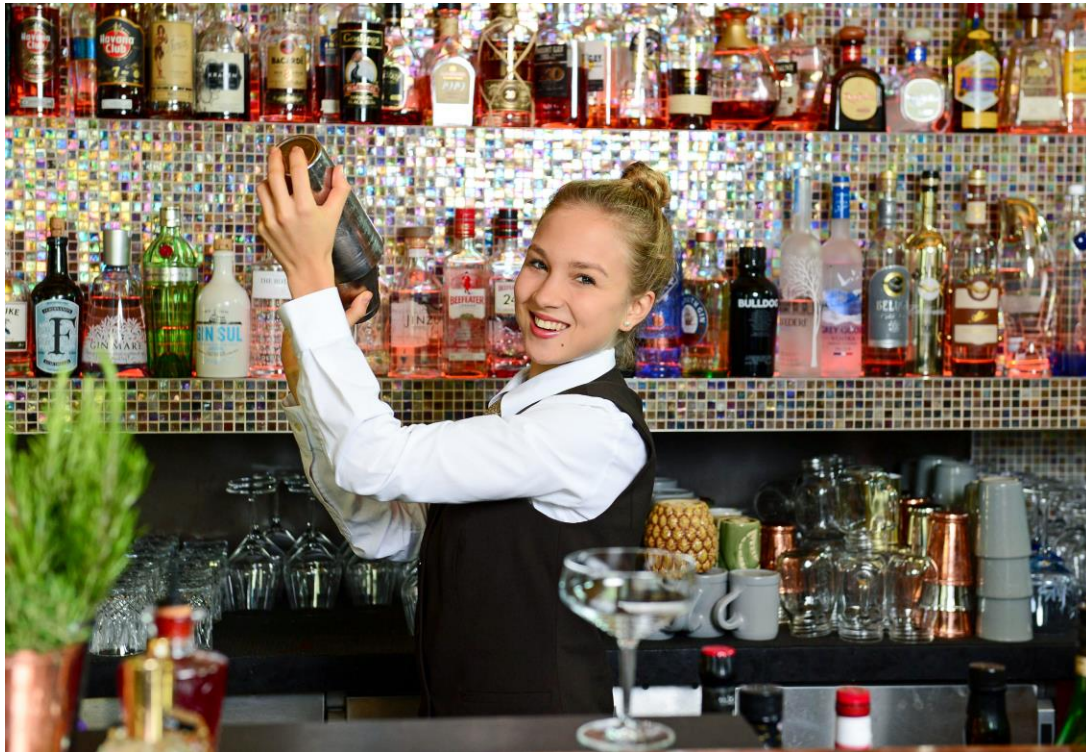
GAP 2

# Prüfungsstruktur Kaufmann/-Frau für Hotelmanagement





# Zusatzqualifikation Bar & Wein



# Zusatzqualifikation Bar & Wein

- **Keine** Berücksichtigung in Rahmenlehrplan
- **Betrieblich** zu vermittelnde Kompetenzen:
- Arbeiten an der Bar
- Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen
- Produktkompetenz Wein
- Ausgerichtet primär an ReVa's, aber **für alle dreijährigen Gastro- und Hotelberufe** zugänglich
- **8 Wochen** innerhalb der Ausbildungszeit



# Zusatzqualifikation Bar & Wein

- **Vereinbarung** zwischen Ausbildungsbetrieb und Azubi
- Prüfung **zusammen mit GAP 2** als gesonderte Prüfung
- **2 Arbeitsproben** und **auftragsbezogenes Fachgespräch**
- 3 Cocktails kalkulieren, herstellen, anrichten
- Verkostung, Ausschank und Erläuterung von 2 Weinen bzw. Spirituosen
- Insgesamt **60 Minuten**, davon 15 Minuten Fachgespräch

?

# Ihre Fragen zu den Hotelberufen

# Küchenberufe



**Fachkraft Küche**

**Koch / Köchin**

# Grundgedanken Küchenberufe

- **Neuer zweijähriger Beruf** für praktisch begabte Azubis, verbunden mit Koch durch Prüfung und **Anrechnung in beide Richtungen**
- **Ziel ist die 3 jährige Ausbildung**
- Beim Koch mehr Kompetenzen Richtung **Effizienz**
- **Konkretere Formulierungen** beim Praktischen, insbesondere Garverfahren

# Fachkraft Küche



# Ausbildungsrahmenplan FK Küche

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4	
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	10	
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	8	2
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst	4	
	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4	
6	Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen	10	
7	Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts	4	
8	Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen	4	16
9	Zubereitung von Sättigungsbeilagen		14
10	Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten		18

# Rahmenlehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf <b>Fachkraft Küche</b>				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		40	
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		60	
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		40	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		60	
<b>Summen: insgesamt 600 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	

1. Jahr  
identisch  
in allen 7  
Berufen



# Formulierungstechniken

## Genauere Angaben

Lebensmittel **blanchieren**,  
**kochen** und **dünsten**

gebundene Suppen,  
Rahmsuppen und  
Püreesuppen zubereiten

## Unterschiedliche Tiefe (Taxonomie)

beim Service nach der  
betrieblichen Serviceform  
**mitwirken**

einfache Kartoffelzubereitungen  
**herstellen**, insbesondere  
Salzkartoffeln, Dampfkartoffeln,  
Bratkartoffeln, Kartoffelpüree  
und Kartoffelsalat

Süßspeisen, Desserts und Eis  
nach den betrieblichen  
Vorgaben **anrichten** und  
garnieren

## Gestaltungsspielraum, Technologieoffenheit

Speisen und Gerichte **in**  
**verschiedenen Formen nach**  
**den betrieblichen Vorgaben**  
anrichten



# Prüfung Fachkraft Küche



Zwischenprüfung  
3. Ausbildungshalbjahr

Abschlussprüfung

# Koch/Köchin



# Ausbildungsrahmenplan



= vor GAP 1



ähnlich, aber  
nicht 1:1  
identisch mit  
Fachkraft Küche

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4	
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	6	
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	10	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst	4	
6	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten	12	
7	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen	10	5
8	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen	12	
9	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch	6	11
10	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch	4	4
	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4	
11	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen		6
12	Herstellung von Süßspeisen	2	8
13	Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen		6
14	Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche		6
15	Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten		4
16	Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen		8
17	Küchentechnische Verwaltungsprozesse		4
18	Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen		8
19	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden		8

# Rahmenlehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf <b>Koch und Köchin</b>				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		Nr.	1. Jahr	2. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		40	
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		60	
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		40	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		60	
11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten			40
12	Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen			80
13	Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren			80
14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen			80
<b>Summen: insgesamt 880 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

identisch mit  
Fachkraft  
Küche

# Beispiel: Fleisch

Berufsbildpositionen	Lernziele	Zeitrichtwert für die BBPs
9. Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch	... b) <b>ausgelöste Fleischteile</b> aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten c) Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren <b>zubereiten</b> ...	<b>6 Wochen</b> vor GAP 1
	h) Rücken, Schulter und Keule <b>auslösen</b> ... j) Innereien und ihre Zubereitungsarten <b>unterscheiden</b>	<b>11 Wochen</b> Nach GAP 1

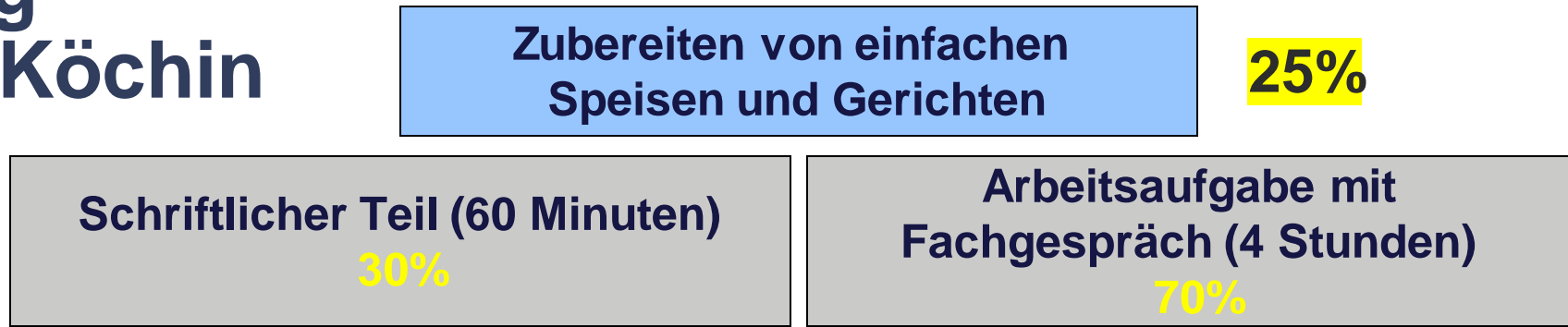
# Zusatzqualifikation Vegetarische und vegane Küche



# Zusatzqualifikation Koch/Köchin

- **Keine** Berücksichtigung im Rahmenlehrplan
- **8 Wochen** betriebliche Vermittlung innerhalb der Ausbildungszeit
- **Vereinbarung** zwischen Ausbildungsbetrieb und Azubi
- Prüfung zusammen mit **GAP 2** als **gesonderte Prüfung**

# Prüfung Koch / Köchin



4. Ausbildungshalbjahr  
**GAP 1**

**Zusatzqualifikation  
schriftlich  
(90 Minuten)**

**Produkte, Lagerhaltung  
und Warenwirtschaft  
schriftlich (90 Minuten)**

**15%**

**Technologie, Gästeinformation  
und Arbeiten im Team  
schriftlich (90 Minuten)**

**15%**

**Wirtschafts- und Sozialkunde  
schriftlich (60 Minuten)**

**10%**

**Planen, Zubereiten und  
Präsentieren eines  
Drei-Gänge-Menüs  
Arbeitsaufgabe mit  
Fachgespräch (6 Stunden)**

**35%**

**GAP 2**



# 2- / 3-jähriger Beruf

Fachkraft Küche

Koch / Köchin

ZP

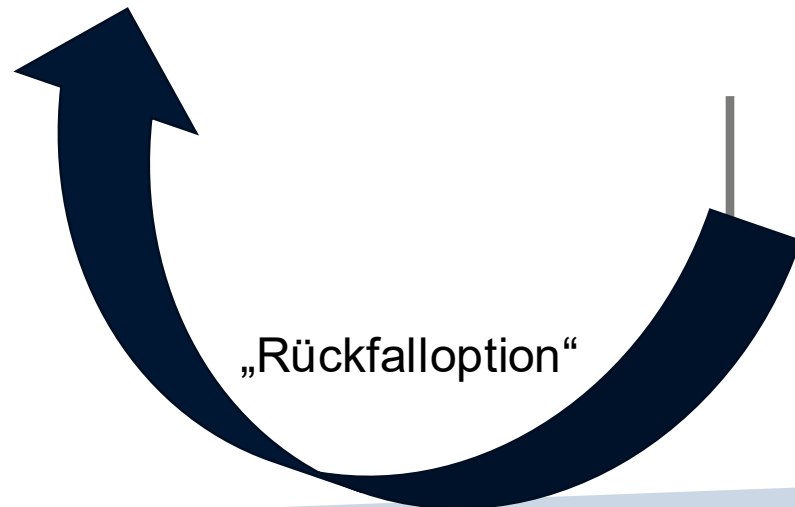
AP

WiSo

Produkte und Lagerhaltung

Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten  
Arbeitsaufgabe mit schriftlichem Teil und Fachgespräch

GAP 1



Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft

Technologie, Gästeeinformation und Arbeiten im Team

3- Gang-Menü Arbeitsaufgabe mit Fachgespräch

WiSo

GAP 2

# 2- / 3-jähriger Beruf

## Fachkraft Küche – Koch / Köchin

- Zeitliche Anrechnung von 24 Monaten dann, wenn Vertragsparteien dies vereinbaren („Durchlässigkeit nach oben“)
- Abweichende Vereinbarungen möglich
- Anrechnung von Prüfungsleistungen (AP = GAP 1)
- Rückfalloption für „Durchfallen“ im dreijährigen Beruf („Durchlässigkeit nach unten“)

?

# Ihre Fragen zu den Küchenberufen

# Gastronomieberufe



**Fachkraft Gastronomie**

**Fachfrau / Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**

# Grundgedanken Gastroberufe

- **Verbesserungen** beim zweijährigen **Beruf**
- Mehr **Betriebsbezug** durch Schwerpunkte
- Weiter volle **Anrechenbarkeit**
- Attraktivitätssteigerung „ReVa“ für die Hotellerie

# Fachkraft für Gastronomie

mit Schwerpunkten Restaurantservice oder Systemgastronomie



# Fachkraft für Gastronomie

## Kern des Ausbildungsberufs

- **Gesicht** und **Stimme des Betriebes** gegenüber dem Gast
- Serviceprofis, Verkäufer, Kümmerer, Gastgeber
- Das geht nur mit **Produktkompetenz**, deshalb auch 3 ½ Monate in Küche / Produktion
- **Theoriereduziert**
- Auf **praktische Umsetzung** im Betrieb fokussiert
- Daher besonders **gut geeignet** für Jugendliche mit **geringer schulischer Vorbildung**, sprachlichen oder sozialen Defiziten, **praktischer Begabung**

# Ausbildungsrahmenplan

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	8	12
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	8	12
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen		12
	Hygiene	4	
<b>Schwerpunkt Restaurantservice</b>			
7	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst		4
8	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service		12
<b>Schwerpunkt Systemgastronomie</b>			
7	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion		8
8	Umgang mit Gästen		8

**= Überleitung zum jeweiligen dreijährigen Beruf**



# Rahmenlehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf <b>Fachkraft für Gastronomie</b>				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120	
7	Getränke anbieten und servieren		80	
8	Am Getränkeausschank arbeiten		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40	
<b>Summen: insgesamt 600 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	

1. Jahr  
identisch  
in allen 7  
Berufen

**Keine**  
Berücksichtigung der  
**Schwerpunkte** im  
Rahmenlehrplan

# Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

- Gastgeber
- Verkäufer
- Produktkompetenz
- **Fokus** auf alle Arten von **Veranstaltungen**



- **Attraktivitätssteigerung** für Jugendliche
- Wird **interessanter** für Hotels

# Ausbildungsrahmenplan

= vor GAP 1

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	20	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	20	
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	2	10
	Hygiene	4	
7	Herrichten und Pflegen von Gästeräumen		4
8	Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen		8
9	Wahrnehmung von Aufgaben an Bar und am Getränkebuffet		8
10	Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen		6
11	Planen und Koordinierung von Serviceabläufen		6
12	Servicearbeiten am Tisch des Gastes		8
13	Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts		8
14	Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts		8
15	Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts		8
16	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden		8

identisch  
mit Syfa

# Rahmenlehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf  
**Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**

Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120	
7	Getränke anbieten und servieren		80	
8	Am Getränkeausschank arbeiten		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40	
10	An der Bar arbeiten			80
11	Gäste am Tisch betreuen			80
12	Veranstaltungen planen und durchführen			80
13	Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen			40
<b>Summen: insgesamt 880 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

identisch mit  
allen Gastroberufen



# Fachkraft Gastro - ReVA

Fachkraft Gastro allgemein	Schwerpunkt Restaurantservice	ReVa
Service von Speisen, Gerichten und Getränken nach der <b>betrieblichen Serviceform durchführen</b>	Speisen, Gerichte und Getränke unter Berücksichtigung des Serviceablaufs <b>servieren und ausheben</b> , dabei mit den Gästen kommunizieren	<b>Planung und Koordinierung</b> von Serviceabläufen  Servicearbeiten am Tisch des Gastes



# Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie



- Wie bisher **Mix** aus gastronomisch-fachpraktischen und kaufmännischen Skills
- Primäres Ausbildungsziel: **mittleres Management** im Betrieb vor Ort
- **Basis für Selbstständigkeit** als Franchisenehmer

# Ausbildungsrahmenplan

= vor GAP 1

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. - 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	20	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	20	
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	2	10
	Hygiene	4	
7	Produktzubereitung		6
8	Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement		6
9	Systemorganisation und Systemmanagement		12
10	Warenwirtschaft		8
11	Umsetzung von Personalprozessen		8
12	Personalführung und -entwicklung		8
13	Durchführung von Marketingaktivitäten		8
14	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln		12

identisch  
mit ReVa

# Rahmenlehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120	
7	Getränke anbieten und servieren		80	
8	Am Getränkeauschank arbeiten		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40	
10	Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen			40
11	Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen			40
12	Im Marketing arbeiten			40
13	Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen			80
14	Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern			80
<b>Summen: insgesamt 880 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

identisch mit  
allen  
Gastroberufen



# FK Gastro - Fachmann/-frau für Systemgastronomie

z.B. Produktzubereitung

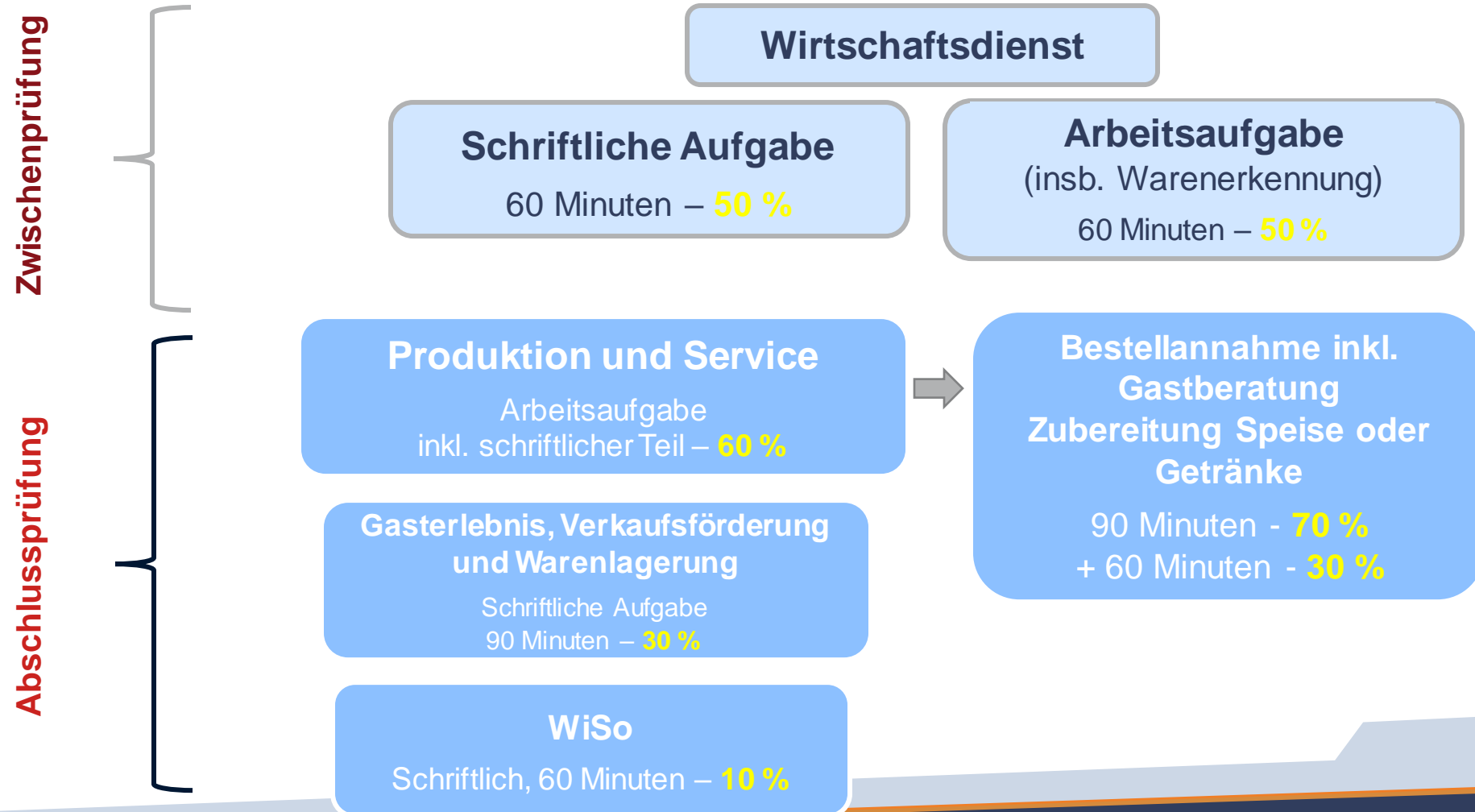
## FK Gastro SP Systemgastronomie

die Bedeutung von markenweiten Standards in der systemgastronomischen Produktion einordnen und ihre Auswirkungen auf die eigene Tätigkeit **erläutern**

## Fachmann Systemgastronomie

die Bedeutung von markenweiten Standards in der systemgastronomischen Produktion und ihre Auswirkungen auf die eigene Tätigkeit einordnen, sowie die **Arbeitsabläufe** und die Aufgabenverteilung im Team **planen, umsetzen und reflektieren**

# Prüfungsstruktur Fachkraft für Gastronomie



# Wichtig zu wissen:

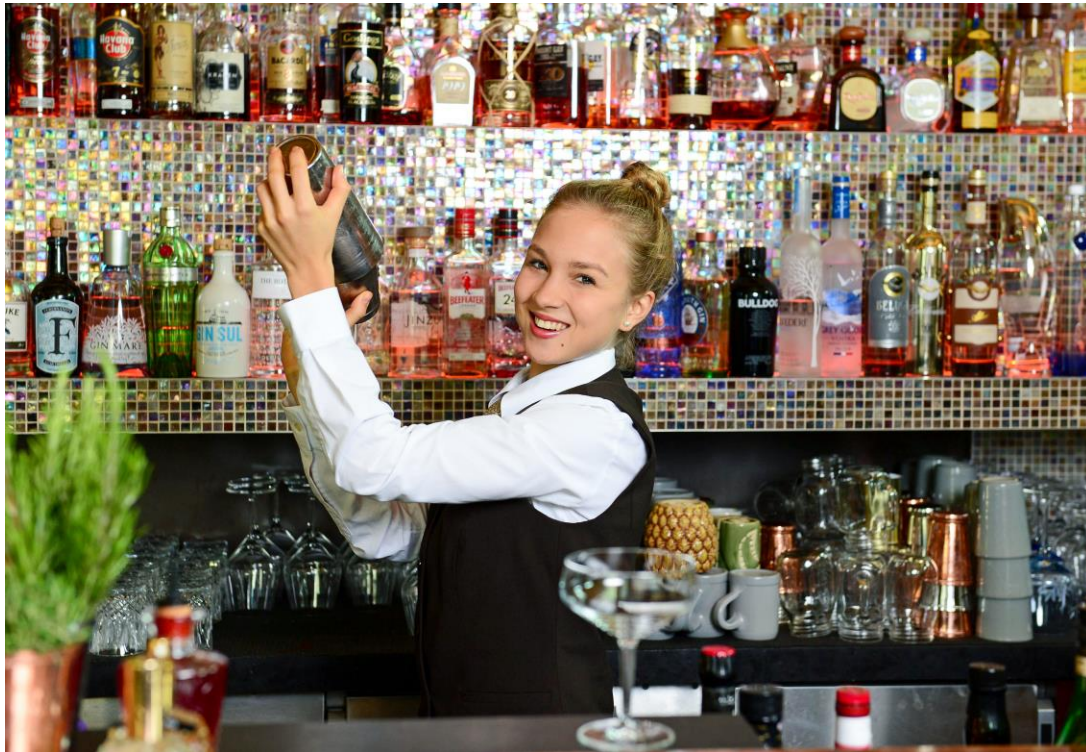
- AP **FK Gastro** ermöglicht Durchstieg in beide dreijährigen Berufe, unabhängig vom Schwerpunkt
- **Zeitliche Anrechnung** 24 Monate nur, wenn Vertragsparteien dies vereinbaren (wie bisher)
- Bei der Gestaltung der **Arbeitsaufgabe / situatives Fachgespräch** der AP FK Gastro ist der Leistungsschwerpunkt des Ausbildungsbetriebs zugrunde zulegen
- **Neu: Anrechnung von Prüfungsleistungen**

# Prüfungsstruktur Gastroberufe



PB	FK Gastronomie	PB	ReVa		SyFa	
1	<b>Prüfungsbereich für Durchstieg in beide dreijährige Berufe</b> <b>Produktion und Service</b> Arbeitsaufgabe mit situativem Fachgespräch und schriftlicher Aufgabe → 25 %					AP Fachkraft = <b>GAP 1</b>
<b>Prüfungsbereich für Rückfalloption</b>						
2	<b>Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung</b>  Schriftliche Aufgabe <b>90 Minuten</b>	2	<b>Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung</b>  Schriftliche Aufgabe <b>90 Minuten → 20 %</b>	2	<b>Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung</b>  Schriftliche Aufgabe <b>90 Minuten → 20 %</b>	<b>GAP 2</b>
		3	<b>Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice</b>  Arbeitsaufgabe mit schriftl. Aufgabe <b>240 Minuten + 90 Minuten → 35 %</b>	3	<b>Personal- und Warenwirtschaft, sowie Steuerung und Kontrollen in der Systemgastronomie</b> Schriftliche Aufgabe <b>120 Minuten → 20 %</b>	
		4	<b>Teamkommunikation und Gesprächsführung</b>  Gesprächssimulation <b>Max. 20 Minuten → 10 %</b>	4	<b>Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie</b>  Arbeitsaufgabe mit auftragsbezogenem Fachgespräch <b>90 Minuten → 25 %</b>	
3	<b>WiSo</b> <b>60 Minuten</b>	5	<b>WiSo</b> <b>60 Minuten → 10 %</b>	5	<b>WiSo</b> <b>60 Minuten → 10 %</b>	

# Zusatzqualifikation Bar & Wein



# Zusatzqualifikation Bar & Wein

- **Keine** Berücksichtigung in Rahmenlehrplan
- **Betrieblich** zu vermittelnde Kompetenzen:
- Arbeiten an der Bar
- Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen
- Produktkompetenz Wein
- Ausgerichtet primär an ReVa's, aber **für alle dreijährigen Gastro- und Hotelberufe** zugänglich
- **8 Wochen** innerhalb der Ausbildungszeit



# Zusatzqualifikation Bar & Wein

- **Vereinbarung** zwischen Ausbildungsbetrieb und Azubi
- Prüfung **zusammen mit GAP 2** als gesonderte Prüfung
- **2 Arbeitsproben** und **auftragsbezogenes Fachgespräch**
- 3 Cocktails kalkulieren, herstellen, anrichten
- Verkostung, Ausschank und Erläuterung von 2 Weinen bzw. Spirituosen
- Insgesamt **60 Minuten**, davon 15 Minuten Fachgespräch

?

# Ihre Fragen zu den Gastronomieberufen



# Wechselmöglichkeiten



von Beruf	zu Beruf	Anrechnung bzw. Wechsel bis
Hotelfachmann/-frau	Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	24. Monat
Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachmann/-frau für Systemgastronomie	18. Monat
Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachmann/-frau für Systemgastronomie	Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	12. Monat
Fachkraft für Gastronomie	Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	12. Monat

# Vordringliche Aufgaben für Ausbildungsbetriebe jetzt:

- **Ausbildungs-Stellenpläne an neue Berufsprofile anpassen**
- **Betrieblichen Ausbildungsplan an neue Ausbildungsrahmenpläne anpassen**

# Appell:

→ Neuordnung für **Qualitätssicherung**  
und – **verbesserung** nutzen!



# Danke für Ihr Engagement

Thomas Domke  
Gewerkschaft NGG  
Region Hannover

[Thomas.Domke@ngg.net](mailto:Thomas.Domke@ngg.net)

Sascha Dalig  
Wyndham Hotels & Resorts

[Sascha.Dalig@wyndham.com](mailto:Sascha.Dalig@wyndham.com)



**Alle Unterlagen für alle Berufe**

**<https://dehoga-ausbildung.de>**

# Informationen auf den Internetseiten der IHK Hannover

<https://www.ihk.de/hannover>

Dok.-Nr. 5462864

# Bilder mit Genehmigung von

HSMA Deutschland e.V. (Seite 58)

Dehoga Bundesverband e.V. (Seiten 1, 33, 38, 47, 54, 62, 69, 73)

Gekko Group (Seite 28)

Boutique Hotel Friesinger (Seite 25)

Hotel Berggasthof Höchsten (Seite 43)

Hotel Bayrischer Hof (Seite 58)